

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

1. Ο διαχειριστής συζήτησε με τους εταίρους για την πολιτική της επιχείρησης «ARTELIA CATERING Μ.Ε.Π.Ε.» που συνίσταται στην πλήρη ικανοποίηση κάθε πελάτη και στη συνεχή βελτίωση των συνθηκών ασφάλειας & ποιότητας των προϊόντων & υπηρεσιών.

2. Για τον ως άνω λόγο η επιχείρηση μας εγκαθιστά σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας & της ποιότητας ως αναφορά:

(α) την παραγωγή, τυποποίηση, αποθήκευση & διακίνηση (απλή ψύξη, κατάψυξη & εν θερμώ) ζεστών & κρύων γευμάτων & προϊόντων σφολιάτας,

(β) την παραγωγή, τυποποίηση, αποθήκευση & διακίνηση αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής σε θερμοκρασία περιβάλλοντος,

(γ) την τροφοδοσία & επιτόπιο διάθεση ζεστών & κρύων γευμάτων &

(δ) την εμπορία, αποθήκευση & διακίνηση τυποποιημένων τροφίμων (απλή ψύξη, κατάψυξη, θερμοκρασία περιβάλλοντος).

3. Η διοίκηση της επιχείρησης επειδή πιστεύει στη συνεχή βελτίωση του επιπέδου ασφάλειας & ποιότητας των προϊόντων & υπηρεσιών της

ΔΕΣΜΕΥΕΤΑΙ

στις κάτωθι αρχές οι οποίες συνιστούν την πολιτική ασφάλειας της εταιρείας:

(α) στην πιστή εφαρμογή και στην συνεχή βελτίωση των ΣΔΑΤ & ΣΔΠ,

(β) στην συνεχή ενημέρωση, παρακολούθηση και εναρμόνιση με την νομοθεσία σε θέματα ασφάλειας & ποιότητας τροφίμων, περιβαλλοντικής διαχείρισης, καθώς και στις απαιτήσεις των αρμοδίων αρχών,

(γ) όλες οι ενέργειες που είναι δυνατόν να επηρεάσουν την ασφάλεια & ποιότητα των τροφίμων και το περιβάλλον, προγραμματίζονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις θεσμοθετημένες διαδικασίες και τη λοιπή τεκμηρίωση των ΣΔΑΤ & ΣΔΠ,

(δ) στην εναρμόνισή της με τις απαιτήσεις των πελατών με έγκυρη αντιμετώπιση παραπόνων ή ενστάσεων βάσει τεκμηριωμένων διαδικασιών,

(ε) στην κοινοποίηση, εφαρμογή και τήρηση των ΣΔΑΤ & ΣΔΠ σε όλα τα επίπεδα της εταιρείας,

(στ) στην κοινοποίηση σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη,

(ζ) στην επανέγκριση ως προς την συνεχιζόμενη καταλληλότητα των ΣΔΑΤ & ΣΔΠ,

(η) στην συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού πάνω σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων,

(θ) στον διαρκή εκσυγχρονισμό και αυτοματοποίηση του εξοπλισμού της εγκατάστασης,

(ι) στην τήρηση και συνεχή βελτίωση των κανόνων ασφαλείας των εργαζομένων στην εγκατάσταση,

(ια) στην συστηματική αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο όλων των περιβαλλοντικών πλευρών και επιπτώσεων από τη λειτουργία της εταιρείας,

(ιβ) στην συνεχή προσπάθεια για την πρόληψη της ρυπάνσεως που δύναται να προκύψει κατά την εκτέλεση των εργασιών,

(ιγ) στην συνεχή προσπάθεια για την ελαχιστοποίηση των ποσοτήτων των τελικώς παραγομένων αποβλήτων, με την εφαρμογή των βέλτιστων διαθέσιμων τεχνικών, τεχνικών ανακτήσεως, επαναχρησιμοποίησης και ανακυκλώσεως, όπου είναι δυνατόν,

(ιδ) στην ασφαλή διαχείριση των όποιων επικίνδυνων αποβλήτων, εμφανίζονται στις διεργασίες της εταιρείας,

(ιε) στην αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο όλων των αναδιανομών για κοινωνωφελείς σκοπούς,

(ιστ) στην διαρκή προσπάθεια προς εμπέδωση από το προσωπικό όλου του οργανισμού στην ανάπτυξη κουλτούρας έχουσα σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων & την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών,

(ιζ) στην διάθεση όλων των απαραίτητων πόρων για την πιστή εφαρμογή της πολιτικής της επιχείρησης &

(ιη) στην υποστήριξη από μετρήσιμους στόχους.

Ημερομηνία: 30-11-2024

-Ο-
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ